

Zar Nikolais Rehmedaillons

Natürlich mit Wodka und mit Kirschen

Für ein gutes Gelingen wird benötigt:

- ✓ 12 Medaillons vom Rehrücken á ca. 5 dag
- ✓ 25 dag frische Eierschwammerln
- ✓ 1 mittlere Schalotte, 1 Bund Petersilie
- ✓ 15 dag Kirschen (vorzugsweise Weichseln)
- ✓ grüne eingelegte Pfefferkörner
- ✓ Wodka, Cognac
- ✓ Preiselbeermarmelade
- ✓ Muskat, gemahlene Nelken, Zimt, Salz, Pfeffer
- ✓ Butter
- ✓ gekörnte Gelatine

Na dann Prost:

Bereits am Vorabend die entsteinten Kirschen mit etwas Nelkenpulver und Zimt würzen und in Wodka marinieren.

Rehmedaillons mit wenig Salz, Muskat und Pfeffer würzen und in der erhitzten Butter von beiden Seiten 2 bis 3 Minuten anbraten. Fleisch warm stellen.

Die Eierschwammerl (große Stücke halbieren) im Bratfett kräftig anbraten, mit geschrotetem Pfeffer und Salz würzen und mit Cognac ablöschen um den Bratensatz zu lösen. Gehackte Petersilie zugeben.

Die marinierten Kirschen mit der Marinade erwärmen und mit etwas gekörnter Gelatine andicken.

Im Original werden die Eierschwammerl in der Tellermitte aufgehäuft, je 3 Medaillons darauf arangiert. Mit Preiselbeeren garnieren und mit den Kirschen umgießen.

Als Beilage empfehlen sich Kartoffelkroketten.

Tipp:

Beim würzen der Rehmedaillons deswegen sehr vorsichtig vorgehen um den feinen Wildgeschmack nicht zu übertönen.